

Pfirsich-Schichtdessert

Zubereitungszeit:

ca. 60 Minuten

Zutaten für 6 Personen

1 Dose Pfirsiche (850 ml – halbe Frucht)
200 g Magertopfen
125 g Mascarpone
100 ml Rahm
½ Pkg. Sahnesteif
1 EL Schokoladeraspel
Minzblättchen

Zubereitung:

Pfirsiche abtropfen lassen und den Saft auffangen. Pfirsiche mit dem Pürierstab klein hacken bzw. als Sauce zubereiten.

Topfen mit Mascarpone verrühren.

Rahm mit Sahnesteif aufschlagen und mit der Mascarpone- und Pfirsichsauce verrühren. Die pürierten Pfirsiche und Creme abwechselnd in Gläser schichten, mit einer Cremeschicht abschließen.

Anschließend kalt stellen.

Mit Schokoladeraspeln und Minzblättchen garnieren und servieren.



Weinempfehlung:

Süßwein oder Espresso

Kochabend:

15. Jan, 2020 / Jürgen R.